



UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG  
VON MATTHIAS PAASCH HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN

## MENÜ DES HAUSES

**GEBRATENE MEDAILLONS VOM ZIEGENKÄSE**  
mit Kürbis-Chutney und Salatbouquet

\* \* \*

**KRAFTBRÜHE VOM EIFEL RIND**  
mit Kräutercrêpes-Roulade

\* \* \*

**HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT LACHSFÜLLUNG**  
auf Noilly Prat Schaum und gebratenen Riesengarnelen

\* \* \*

**SCHWEINEFILETMEDAILLONS**  
auf Winterspargel-Kräutergemüse  
mit gratinierten Sahnekartoffeln

\* \* \*

**"SCHWARZWÄLDER KIRSCHTÖRTCHEN"**  
Schattenmorellen Bisquit, Schokoladeneis und Espuma

pro Person 49,80 €

Als Drei-Gang-Menü 35,90 € pro Person  
(Ohne Vorspeise und Zwischengericht)

Als Vier-Gang-Menü 42,90 € pro Person  
(Ohne Zwischengericht)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

**WEIBER BURGUNDER**

**`IM ALTEN ROD`**

Q.b.A., trocken

Selection Alexander von Essen  
& Weingut Spiess, Rheinhessen

0,75 L-FL. 27,90 €